



Papas fritas de desayuno benedict veganas

Papas fritas Stealth Fries® con cubierta de crema holandesa vegana, palta y tomate

INGREDIENTES

Salsa holandesa:

1 taza de manteca vegana

4 cdas. de almidón de maíz

1,5 tazas de leche de avena

4 cdas. de levadura nutricional

4 cdas. de jugo de limón

1 cdta. de sal

¼ cdta. de ajo en polvo

¼ cdta. de cebolla en polvo

1 cdta. de cúrcuma molida

1 palta

1 tomate

42 g/8 oz. de LW200

Pimienta negra molida (decoración)

Ciboulette picado (decoración)

INSTRUCCIONES

Salsa holandesa:

Manteca fundida.

Agregá el almidón de maíz y batí constantemente durante 1 minuto.

Agregá batiendo lentamente la leche de avena; cociná durante aproximadamente 5 minutos hasta que la salsa espese.

Agregá la levadura nutricional y las especias y batí; finalizá con jugo de limón.

Añadí más sal a gusto

Cociné las papas fritas Lamb Weston® Stealth Fries® (LW505) según las instrucciones del fabricante.

Vertí la salsa holandesa sobre las papas fritas y decoré con palta rebanada, tomate en cubos, pimienta negra molida y ciboulette picado.

Rendimiento

2 porciones